

## Cookies aux amandes

### Ingrédients

100 gr de beurre mou

75 gr de sucre

100 gr de farine

1cc de levure chimique

100 gr de poudre d'amandes

100 gr de pépites de chocolat

1 oeuf

prechauffez le four à 180°

dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre.

ajoutez l'oeuf, mélangez puis ajoutez la farine et la levure.

ajoutez enfin la poudre d'amande et les pépites de choco et mélangez.

**Perso j'ai tout mis dans mon bol et c'est kitchenaid qui a bossé lol**

formez des petits tas que vous déposerez sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. **sur la toile silpat**

enfournez pour 12 à 15 minutes puis laissez refroidir avant de déguster



<http://atablecheznatt.canalblog.com>